Soupe à l'oignon

Soupe à l'oignon, préparation déshydratée, boîte ou sachet de 0,56 à 1,2 kg.

La soupe à l'oignon est toujours proposée avec des croûtons et du fromage râpé. Elle peut parfois être servie gratinée parsemé de persil haché.



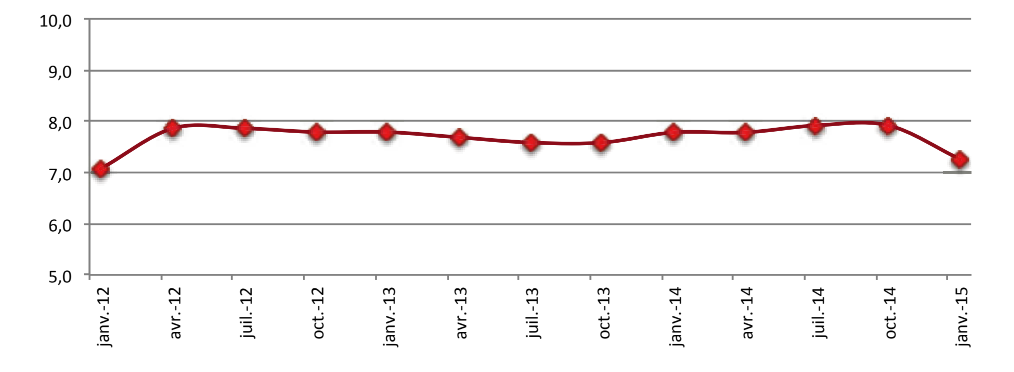
Parmi nos sept offres, cinq contiennent plus de 40% d'oignons (40,7 à 45%). Pour les deux restantes, on constate que l'une d'elle n'en possède que 32%, alors que ce taux est seulement de 16% pour la dernière (avec toutefois un ajout d'extrait d'oignon de 6%). On peut donc penser que celle-ci sera la moins riche en goût, et pourtant ce n'est pas le cas. En effet, alors que pour les autres offres il faut entre 45 et 50 g de préparation déshydratée pour réaliser 1 litre de soupe (ce qui nous donne environ entre 16 à 22 g d'oignons par litre), la dilution de celle-ci est de 80 à 100 g par litre, soit 17,6 à 22 g d'oignons par litre. Par contre, même si cette offre est conditionnée en 1 kg, elle ne permettra pas de réaliser plus de portions que les offres proposées en 560 à 625 g. Pour ces dernières, on obtiendra entre 12,4 à 12,5 litres de soupe (c'est à dire entre 50 et 100 portions[2]) contre seulement 10 à 12,5 litres pour cette offre. Seule l'offre proposée en 1,2 kg, dont le taux de dilution est de 50 g, vous permettra de réaliser 24 litres de soupe (attention toutefois, elle est la plus riche en sel). Concernant notre offre à 80/100 g de dilution, on note également que sa valeur énergétique est deux fois plus importante après reconstitution, et ce en raison d'un taux de glucides plus élevé que pour les autres offres.

[2] Portions recommandées en litres : maternelles 1/8 (+/- 125 g), primaires et personnes âgées en institution 1/6 (+/- 175 g), adolescents, adultes et repas livrés à domicile 1/4 (+/- 250 g).

Question d'un acheteur

Après ouverture, combien de temps peut-on conserver le paquet ou le sachet de soupe à l'oignon ?
Cela peut aller de trois mois jusqu'à la fin de la DDM (Durée de Durabilité Minimale) en fonction des industriels. Dans tous les cas, afin de conserver toutes les qualités organoleptiques du produit, il convient de l'entreposer à l'abri de l'humidité et de l'air.

Evolution de l'indice tarifaire 2012-2015



Suggestions du chef

ASTUCES / IDÉES

Servez-vous de la soupe à l'oignon pour confectionner un risotto à la fois doux et riche en goût.

THÈMES & RECETTES

Festif : Soupe du lendemain
Le goût : Soupe des traboules

Tableau nutritionnel

	Référence	Valeur énergétique	Protéines	Glucides	dont sucres	Matières grasses	Sel	Fibres	Industriels Marque
COLIN RHD	1106	13,7 kcal	0,3%	2,6%	NC	0,2%	NC	NC	COLIN RHD Côte Ouest
CAP TRAITEUR	R80304231	30,1 à 33,7 kcal	0,3 à 0,4%	6,1 à 7,6%	3,0 à 3,7%	traces à 0,1%	0,6 à 0,8%	0,3 à 0,4 g	CAP TRAITEUR Corol
EPISAVEURS	42711	15,0 kcal	<0,5%	2,0%	1,0%	<0,5%	0,8%	0,5 g	UNILEVER FOOD SOLUTION Knorr
NECTARY'S	20PG25	13,7 kcal	0,2%	2,9%	1,6%	0,1%	0,7%	0,2 g	NECTARY'S Nectary's
NEFF MADA	7090	13,9 kcal	0,2%	2,9%	0,7%	0,1%	0,7%	0,3 g	NEFF MADA Neff
PRO A PRO	86297	15,0 kcal	0,4%	3,0%	0,5%	0,1%	0,6%	0,3 g	SOMAPRO Dédicaces culinaires
TRANSGOURMET	961350	15,7 kcal	0,4%	3,0%	1,2%	0,2%	0,9%	0,2 g	NESTLE PROFESSIONNEL Maggi

valeurs pour 100 ml de soupe à l'oignon reconstituée

Comparaison des offres

	Référence	Type de légume et %	Type de matière grasse et %	Type de féculent et %	Autres ingrédients et %	Industriels Marque
COLIN RHD	1106	oignon 45%, jus concentré d'oignon rissolé déshydraté %NC	huile de tournesol %NC	fécule de pomme de terre %NC	sirop de glucose %NC, arôme %NC, épices %NC, colorant, antioxydant, épaississant, extrait de levure	COLIN RHD Côte Ouest
CAP TRAITEUR	R80304231	oignon 16%, extrait d'oignon 6%	huile de tournesol %NC	fécule de pomme de terre %NC	dextrose %NC, maltodextrine %NC, arôme %NC, exhausteur de goût %NC, colorant, antiagglomérant, auxilliaire technologique	CAP TRAITEUR Corol
EPISAVEURS	42711	oignon 48%	matière grasse végétale de maïs %NC	fécule de pomme de terre %NC, amidon de maïs %NC	sucre %NC, maltodextrine %NC, arôme %NC, colorant	UNILEVER FOOD SOLUTION Knorr
NECTARY'S	20PG25	oignon 40,7%	huile de colza %NC	amidon de pomme de terre %NC	sucre %NC, sirop de glucose de maïs %NC, arôme %NC, ail %NC, épices %NC, colorant, extrait de levure	NECTARY'S Nectary's
NEFF MADA	7090	oignon 40,7%	huile de colza %NC	amidon de pomme de terre %NC	sucre %NC, sirop de glucose de maïs %NC, arôme %NC, ail %NC, épices %NC, colorant	NEFF MADA Neff
PRO A PRO	86297	oignon 44,8%	huile de colza 2%, huile de tournesol 0,1%	fécule de pomme de terre 12,4%	sucre 6%, maltodextrine %NC, colorant	SOMAPRO Dédicaces culinaires
TRANSGOURMET	961350	oignon 32%	huile de tournesol 2,6%	fécule de pomme de terre 25%	sucre 6,5%, arôme 2,8%, colorant, acidifiant	NESTLE PROFESSIONNEL Maggi

% pour 100 g de préparation déshydratée

	Référence	Mode d'emploi	Dosage	DDM	Présentation Calibre Conditionnement	Industriels Marque
COLIN RHD	1106	délayer la préparation dans un peu d'eau froide, verser dans l'eau bouillante restante, mijoter 5 à 7 min	50 g/litre, 0,625 kg/12,5 litres	24 mois, après ouverture : NC	sachet, 0,625 kg, nombre de sachet : NC	COLIN RHD Côte Ouest
CAP TRAITEUR	R80304231	délayer la préparation en pluie dans l'eau bouillante	80 à 100 g/litre, 1 kg/10 à 12,5 litres	18 mois, après ouverture : 18 mois	sachet aluminium, non refermable, 1 kg, 10 x 1 kg	CAP TRAITEUR Corol
EPISAVEURS	42711	délayer la préparation en pluie dans l'eau bouillante, mijoter 5 min	45 g/litre, 0,565 kg/12,5 litres	12 mois, après ouverture : 12 mois	boîte cartonnée, couvercle plastique refermable, 0,565 kg, 6 x 0,565 kg	UNILEVER FOOD SOLUTION Knorr
NECTARY'S	20PG25	délayer la préparation dans un peu d'eau froide, verser dans l'eau bouillante restante, cuire 10 min à feu doux	45 g/litre, 0,560 kg/12,4 litres	18 mois, après ouverture : 18 mois	sachet PET métallisé, PE transparent, non refermable, 0,560 kg, 10 x 0,560 kg	NECTARY'S Nectary's
NEFF MADA	7090	délayer la préparation dans un peu d'eau froide, verser dans l'eau bouillante restante, cuire 10 min à feu doux	45 g/litre, 0,560 kg/12,4 litres	18 mois, après ouverture : 3 mois	sachet OPP mat/PET mét/PE, non refermable, 0,560 kg, 10 x 0,560 kg	NEFF MADA Neff
PRO A PRO	86297	délayer la préparation en pluie dans l'eau bouillante, mijoter 5 min	50 g/litre, 0,625 kg/12,5 litres	18 mois, après ouverture : 3 mois	boîte polypropylène, couvercle refermable polypropylène, 0,625 kg, 6 x 0,625 kg	SOMAPRO Dédicaces culinaires
TRANSGOURMET	961350	délayer la préparation dans l'eau froide, chaude ou bouillante, maintenir ou porter à ébullition, cuire 10 min	50 g/litre, 1,2 kg/24 litres	12 mois, après ouverture : NC	boîte FSTainer, couvercle refermable, 1,2 kg, 6 x 1,2 kg	NESTLE PROFESSIONNEL Maggi

Parmi notre sélection de soupe à l'oignon, quatre offres sont conditionnées en sachet, et trois en boîte. Ces dernières possèdent l'avantage d'être munies d'un couvercle refermable. Si vous comptez utiliser le contenu du sachet ou de la boîte en une seule fois, cela n'a pas vraiment d'importance. Par contre, si l'utilisation doit être faite en plusieurs fois et sur une durée un peu longue, le stockage en boîte sera plus pratique.